



# Il Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Febbraio 2023



L'evoluzione nella tradizione

[ristorante.enotecadelfrate.it](http://ristorante.enotecadelfrate.it)

Info e prenotazioni 06 3236437

## Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

### ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati

**(\*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA**

**(\*\*) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*\*)**

Febbraio 2023

L'evoluzione nella Tradizione – [www.ristorante.enotecadelfrate.it](http://www.ristorante.enotecadelfrate.it)



## *Per Iniziare*

Flan di zucca, caciocavallo e tartufo nero 1-7

€ 15,00

Polpette di ossobuco, salsa allo zafferano e cime di rapa 1-7

€ 17,00

Sandwich di foie gras, aspic di mele e spinaci 1

€ 19,00

Polpo, ceci, carote, paprika dolce e amaranto 4 (\*\*)

€ 18,00

Cappuccino di baccalà mantecato, cavolfiore e tartufo bianchetto 4-7

€ 22,00

Quaglia, il suo uovo, polenta croccante, zucca, parmigiano e cipollotto 3-7

€ 19,00

Tartare di cervo, crumble al cioccolato, topinambur e melograno 1-7

€ 18,00

## *Le nostre Tartare*

Tartara di manzo tradizionale (200g) 10

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (200gr) 10

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana (160gr) 4 (\*\*)

€ 20,00

## *Il Prosciutto*

Prosciutto Pata Negra Paleta - Spagna

€ 20,00

Prosciutto San Daniele - Friuli

€ 19,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi - Umbria

€ 18,00

Prosciutto di Sauris - Udine

€ 19,00

Fiocco di Culatello - Modena

€ 19,00

## *Le Selezioni*

La selezione di Prosciutti

€ 22,00

La selezione di Salumi

€ 18,00

La selezione di formaggi 7

€ 16,00

## *La Bufala*

Mozzarella di bufala 250gr <sup>7</sup>

€ 16,00

Mozzarella di bufala 250gr con alici del Cantabrico <sup>3-7</sup>

€ 20,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto Sauris <sup>7</sup>

€ 20,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorino De Carlo <sup>7</sup>

€ 18,00

## *1 Primi*

Tortello ai funghi, gamberi rossi e caprino <sup>1-2-7 (\*\*)</sup>

€ 19,00

Linguina ai ricci di mare e pane al nero di seppia <sup>1-7 (\*\*)</sup>

€ 20,00

Risotto topinambur, foie gras e tartufo bianchetto <sup>7</sup>

€ 22,00

Caramelle di coniglio alla cacciatora, carciofi, fonduta di parmigiano e gel di limone <sup>1-7</sup>

€ 19,00

Tagliolini alle cime di rapa, pane, burro e alici <sup>1-4-7</sup>

€ 18,00

## *1 primi della tradizione*

Tonnarelli Cacio e Pepe <sup>1-3-7</sup>

€ 13,00

Rigatoni alla Gricia <sup>1-7</sup>

€ 14,00

Rigatoni all'Amatriciana <sup>1-7</sup>

€ 14,00

Spaghettoni alla Carbonara <sup>1-3-7</sup>

€ 14,00

Spaghettoni pomodoro e basilico <sup>1-7</sup>

€ 13,00

## *1 secondi*

Petto d'anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi

€ 25,00

Maialino da latte, crépinette, mele e indivia <sup>1-7</sup>

€ 24,00

Guancia di manzo brasata, millefoglie di patate, cime di rapa e maionese di nocciole <sup>3-7-8</sup>

€ 24,00

Agnello, carciofi, pecorino e liquirizia <sup>1-7</sup>

€ 24,00

Filetto di vitella, bietole rosse e foie gras <sup>1-7</sup>

€ 25,00

Ombrina, cavolfiore, pane alla bottarga, alici e puntarelle <sup>1-4</sup>

€ 24,00

## *Le insalate*

Finocchi arance e olive

€ 12,00

Caesar Salad <sup>1-3-7</sup>

€ 14,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato <sup>4</sup>

€ 16,00

## *I contorni*

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Acqua trattata

€ 2,50

# *1 Dessert*

Tiramisù espresso <sup>1-3-7</sup>

Crema al mascarpone pastorizzata, savoiardi, caffè e cacao

Zuppa inglese <sup>1-3-7</sup>

Biscuit all'Alchermes, cioccolato Guanaja 70%, crema pasticcera alla vaniglia e meringa all'italiana

Semifreddo alla vaniglia <sup>1-7</sup>

Semifreddo alla vaniglia, mela cotta caramellata, tuile e crema inglese

Mont Blanc <sup>1-3-7-8</sup>

Chantilly al caffè, meringhe, cremoso alle castagne e crumble alle mandorle

Variazione di nocciola <sup>1-3-7-8</sup>

Cremoso gianduia, cake alla nocciola, crumble, nocciole caramellate e gelato alla nocciola

Pere e zabaione <sup>1-3-7-8</sup>

Purea di pere, spuma di zabaione e biscotti alle mandorle

Tagliata di Frutta

€8,00



# *I vini da dessert consigliati*

Passito di Pantelleria

Sicilia - Zibibbo 100% -DOC- Vol. 14,5%

Moscato Veneto Dindarello

Veneto - Moscato 100% -IGT- Vol. 13,5%

Muffato della Sala

Umbria - Sauvignon Blanc 60%, Grechetto - Gewurztraminer - Riesling 40% -IGT- Vol. 12%

Barolo Chinato

Piemonte - Nebbiolo 100% Vol. 16,5%

Don PX Pedro Ximenez

Spagna - Pedro Ximenez 100% -DOC- Vol. 15%

€8,00

# *Vini al bicchiere*

## **Bollicine**

Valdobbiadene Prosecco extra Dry Soligo	Veneto	€ 6,00
Franciacorta Brut Mosnel	Lombardia	€ 10,00
Altemasi Brut millesimato 2018	Trentino	€ 9,00
Champagne Brut Tradition Remy Bertin	Francia	€ 12,00

## **Vini bianchi**

Etna Bianco 2021 Marchese delle Saline	Sicilia	€ 7,00
Collesanti 2021 Marco Carpineti	Lazio	€ 6,50
Chardonnay Kreuth 2020 Cantine Terlano	Alto Adige	€ 8,00
Gewurztraminer 2021 Kellerei St.Pauls	Alto Adige	€ 7,00
Pinot Grigio ramato 2021 Le Vigne di Zamò	Friuli	€ 7,50
Verdicchio di Matelica 2020 La Monacesca	Marche	€ 6,00
Soave Classico 2022 Pieropan	Veneto	€ 6,50
Chablis 2019 Domaine Servin	Borgogna	€ 12,00

# *Vini al bicchiere*

## **Vini rossi**

Syrah Prodigio 2019 Donato Giangirolami	Lazio	€ 6,00
Barbera d'Alba Ruvei 2019 Marchesi di Barolo	Piemonte	€ 6,00
Botrosecco 2020 Le Mortelle	Toscana	€ 8,00
Amarone della Valpolicella 2019 Tedeschi	Veneto	€ 12,00
Foehn 2019 Cave Monaja	Valle d'Aosta	€ 9,00
Bordeaux Rouge Cru Monplaisir 2020 Gonet Medeville	Francia	€ 10,00
Bourgogne Cote d'Or Gravel 2019 Catherine & Claude Marechal	Francia	€ 12,00
Gaglioppo Rosato Zero 2022 Cantina Brigante	Calabria	€ 8,00

## *Birre*

Menabrea cl.33	€ 5,00
Baladin Nazionale cl.33	€ 6,50
Baladin Ysaac cl.33	€ 6,50
Baladin Wayan cl.33	€ 6,50



## Carta di Vini

una selezione di 350 prestigiose etichette

## Carta dei Distillati

per chiudere la serata gusta un distillato dalla selezione di oltre 100 etichette

*il nostro Staff è a disposizione per consigliare i migliori abbinamenti cibo-vino*

Febbraio 2023

L'evoluzione nella Tradizione – [www.ristorante.enotecadelfrate.it](http://www.ristorante.enotecadelfrate.it)

